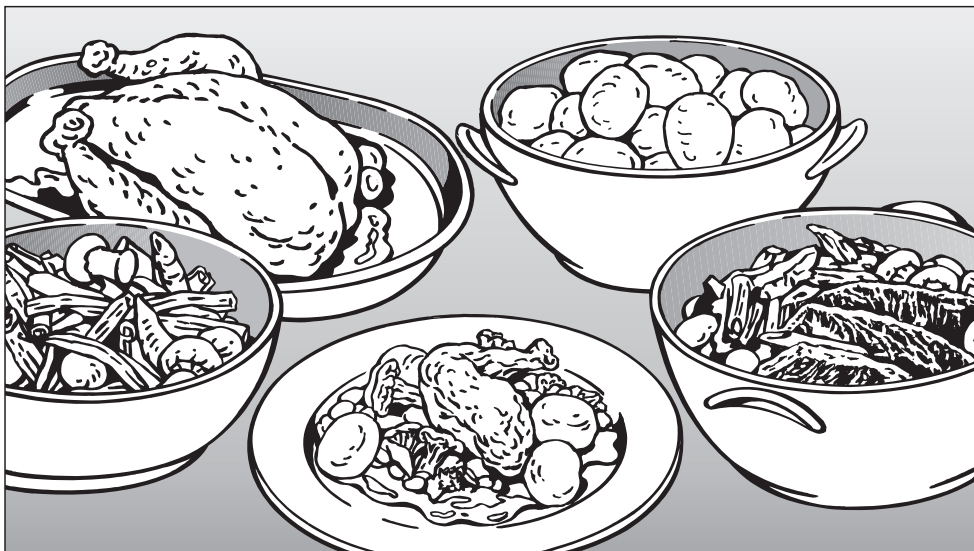


Istruzioni d'uso e di montaggio



Scaldastoviglie e scaldavivande Gourmet

ESW 6114

ESW 6214

ESW 6129

ESW 6229

Leggere **attentamente** queste istruzioni prima di procedere al posizionamento, all'installazione e alla messa in funzione dell'apparecchio. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

it - IT

M.-Nr. 09 604 800

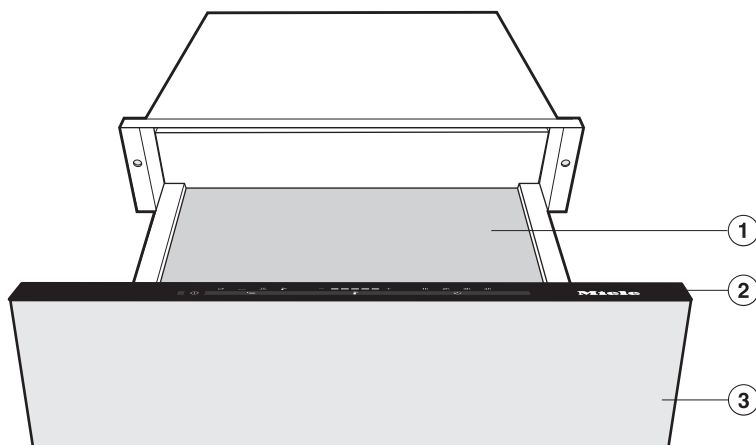
Indice

Descrizione apparecchio	4
ESW 6114 / ESW 6214	4
ESW 6129 / ESW 6229	5
Area comandi	6
Accessori in dotazione	7
 Istruzioni per la sicurezza e avvertenze	8
 Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	15
Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)	15
 Prima messa in funzione	16
 Modalità di utilizzo	18
Modalità	18
Impostazioni della temperatura	19
Durata	19
 Tenere in caldo le pietanze	21
 Scaldare stoviglie	24
Capacità di carico	25
ESW 6114 / ESW 6214	25
ESW 6129 / ESW 6229	26
 Cottura a basse temperature	27
Tabella di cottura	29
 Usi diversi	32
 Combinazione con CVA	33
 Pulizia e manutenzione	34
Frontale / interno	34
Base antiscivolo	35

Guasti, cosa fare?	36
Accessori su richiesta	38
Istruzioni di sicurezza per il montaggio	39
Misure d'incasso	40
ESW 6114 / ESW 6214	40
ESW 6129 / ESW 6229	43
Fissare l'apparecchio	46
Allacciamento elettrico	47
Assistenza tecnica, targhetta dati, garanzia	50

Descrizione apparecchio

ESW 6114 / ESW 6214



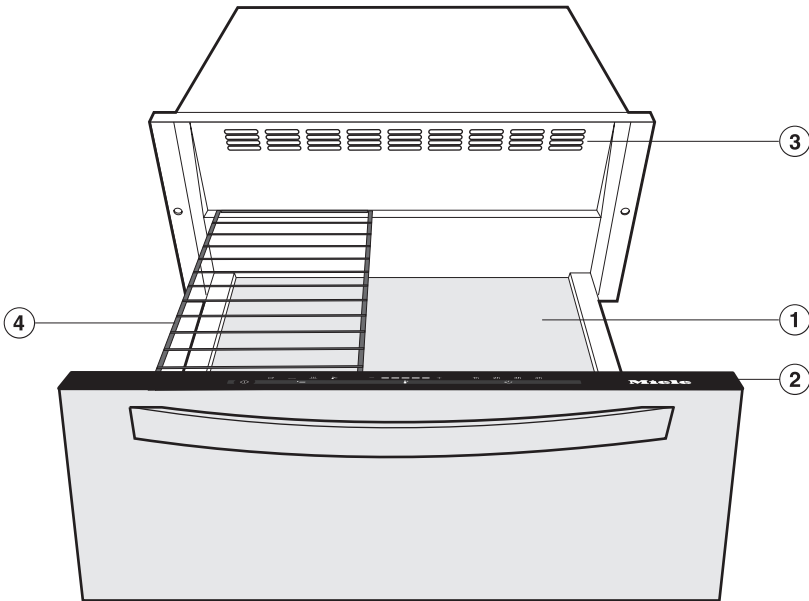
① Base antiscivolo

② Area comandi

③ Il cassetto si apre con un meccanismo di push/pull.

È sufficiente premere leggermente al centro del pannello frontale e il cassetto si apre e si chiude.

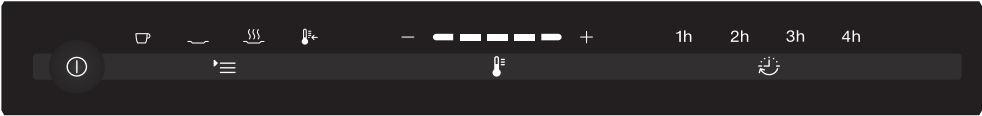
ESW 6129 / ESW 6229



- ① Base antiscivolo
- ② Area comandi
- ③ Fessure di aerazione
- ④ Griglia

Descrizione apparecchio

Area comandi



Tasti sensori

-  Tasto On/Off
-  Selezione funzioni
-  Impostare la temperatura
-  Impostare la durata

Indicazioni

Modalità:

-  Scaldare tazze/bicchieri
-  Scaldare piatti/stoviglie di portata
-  Tenere in caldo pietanze
-  Cottura a basse temperature

Temperatura:



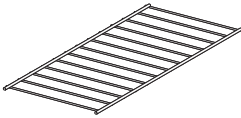
durata:

- 1h 1 ora
- 2h 2 ore
- 3h 3 ore
- 4h 4 ore

Accessori in dotazione

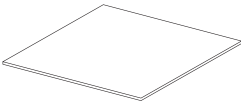
Tutti gli accessori (in dotazione e non) possono essere ordinati (per i dettagli v. al capitolo "Accessori su richiesta").

Griglia



Per aumentare la superficie di carico (ESW 6*29)

Base antiscivolo



Garantisce la stabilità delle stoviglie

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Questo apparecchio è conforme alle vigenti norme in materia di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il cassetto scaldastoviglie e scaldavivande Gourmet, poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. In questo modo ci si protegge e si evita che l'apparecchio si danneggi.

Miele non può essere ritenuta responsabile per danni causati dalla non osservanza delle istruzioni per la sicurezza e avvertenze.

Conservare le istruzioni d'uso e di montaggio e consegnarle a eventuali futuri utenti dell'apparecchio.

Uso previsto

► Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

► Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.

► Lo scaldastoviglie e scaldavivande è destinato esclusivamente all'uso domestico e deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico e non per scopi diversi da quelli per il quale è stato progettato.

Qualsiasi altro impiego non è ammesso.

► Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza il cassetto, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

Bambini

- ▶ Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, in alternativa sorvegliarli costantemente.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (a partire dagli otto anni) possono eventualmente utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come effettuare questa operazione e sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ I bambini non possono pulire lo scaldastoviglie/scaldavivande Gourmet senza sorveglianza.
- ▶ Controllare i bambini quando sono vicini allo scaldastoviglie/scaldavivande Gourmet. Non permettere loro di giocare con l'apparecchio.
- ▶ Il cassetto Gourmet diventa caldo quando è in funzione e rimane caldo per un certo periodo anche dopo averlo spento. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio finché si è completamente raffreddato. Non si corre in questo modo il rischio che possano ustionarsi.
- ▶ Pericolo di soffocamento.
I bambini possono avvolgersi per gioco nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicola) oppure infilarlo in testa e quindi soffocare. Tenere lontano dai bambini questo genere di materiale.

Sicurezza tecnica

► Riparazioni o lavori di installazione e di manutenzione non correttamente eseguiti possono mettere seriamente in pericolo l'utente. Lavori di installazione e di manutenzione nonché riparazioni possono essere eseguiti solo da personale tecnico qualificato.

► Eventuali danni del cassetto Gourmet possono mettere a rischio l'incolumità dell'utente. Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.

► La sicurezza elettrica è garantita solo se l'apparecchio è allacciato a un regolare conduttore di protezione. Questo presupposto per la sicurezza deve essere garantito.

In caso di dubbi far controllare l'impianto elettrico da un elettricista qualificato.

► I dati di allacciamento (frequenza, tensione) riportati sulla targhetta dati del cassetto Gourmet devono corrispondere assolutamente a quelli della rete elettrica affinché l'apparecchio non si danneggi. Confrontare questi dati prima dell'allacciamento.

In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.

► Le multiprese o le prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo di incendio). Non collegare quindi l'apparecchio alla rete elettrica con questo tipo di dispositivi.

► Per questioni di sicurezza, il cassetto può essere usato solo se incassato.

► Non utilizzare questo apparecchio in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.

L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono causare anomalie di funzionamento.

► Il diritto alla garanzia inoltre decade se l'apparecchio non viene riparato dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.

► Solo usando pezzi di ricambio originali Miele garantisce il rispetto degli standard di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele.

► Se si stacca la spina dal cavo di alimentazione o se il cavo di alimentazione non è dotato di spina elettrica, il cassetto Gourmet deve essere allacciato da un elettricista qualificato.

► Se si rende necessario sostituire il cavo di alimentazione perchè danneggiato, usare un cavo tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso il produttore o il servizio di assistenza.

► Per eseguire lavori di installazione e manutenzione così come riparazioni il cassetto Gourmet deve essere staccato dalla rete elettrica.

Accertarsi di quanto segue:

- disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
 - svitare completamente i fusibili dell'impianto elettrico oppure
 - staccare la spina (ove presente) dalla prese.
- In questo caso non afferrare il cavo, bensì la spina.

Impiego corretto

- ▶ È possibile ustionarsi con il cassetto o le stoviglie molto calde. Indossare sempre guanti protettivi o utilizzare le apposite presine quando si usa l'apparecchio caldo. Utilizzare solo manopole o presine asciutte. Eventuali capi bagnati conducono il calore meglio e possono causare ustioni dovute al vapore.
- ▶ Non conservare oggetti in plastica o infiammabili nel cassetto Gourmet. Accendendo l'apparecchio potrebbero fondersi o incendiarsi. Pericolo d'incendio!
- ▶ Gli oggetti presenti nelle vicinanze del cassetto acceso possono iniziare a bruciare a causa delle alte temperature. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
- ▶ Non sostituire mai la base antiscivolo con panni da cucina o simili.
- ▶ Se l'apparecchio è sovraccarico oppure se ci si siede o appoggia sul cassetto aperto, si danneggia il carrello telescopico. La portata del cassetto è di max. 25 kg
- ▶ Se il cassetto è montato dietro un'anta del mobile, metterlo in funzione solo lasciando l'anta aperta. Chiudere l'anta del mobile solo quando l'apparecchio e le spie di calore sono spente.
- ▶ Non riscaldare contenitori chiusi, p.es. in latta, nell'apparecchio. La sovrappressione generata potrebbe far scoppiare il contenitore. Pericolo di ferirsi e ustionarsi.
- ▶ La parte inferiore del cassetto diventa molto caldo quando è in funzione. Fare attenzione a non toccare inavvertitamente il cassetto quando è estratto.

Istruzioni per la sicurezza e avvertenze

► Stoviglie in plastica o carta stagnola fondono a temperature elevate. Utilizzare solo stoviglie in porcellana, vetro, ecc. resistenti alle alte temperature.

► Se i liquidi penetrano attraverso la fessura di aerazione all'interno dell'apparecchio è possibile che si verifichi un corto circuito. Aprire e chiudere il cassetto carico con cautela affinché il liquido non trabocchi.

► La modalità "Tenere in caldo le pietanze" serve per tenere in caldo pietanze già calde, non per riscaldare pietanze fredde. Accertarsi che le pietanze vengano introdotte nell'apparecchio quando sono sufficientemente calde.

► Se la temperatura è troppo bassa, in determinate pietanze possono generarsi dei batteri. Impostare una temperatura sufficientemente alta per tenere in caldo le pietanze.

Pulizia e manutenzione

► Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti conducenti tensione e causare un corto circuito. Per pulire l'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione nei cicli produttivi.

Riciclare i componenti consente di risparmiare materie prime, di ridurre il volume degli scarti e favorisce un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

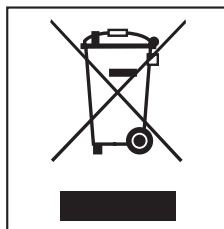
Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)

ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.



Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Prima messa in funzione

Incollare la targhetta dati compresa nella documentazione dell'apparecchio nell'apposito spazio al capitolo "Assistenza tecnica / Targhetta dati".

Prima pulizia e primo riscaldamento

- Rimuovere eventuali pellicole protettive.
- Togliere dall'apparecchio la base antiscivolo e, se presente, la griglia d'appoggio e pulire entrambi gli accessori con una spugna, del detersivo per piatti e acqua calda. Asciugare poi tutto con un panno.
- Pulire l'apparecchio all'interno e all'esterno con un panno umido e infine asciugare.
- Reintrodurre la base antiscivolo ed eventualmente la griglia d'appoggio nell'apparecchio.

Riscaldare il cassetto vuoto per almeno due ore.

- Accendere il cassetto Gourmet con i tasti sensori ON/OFF .
- Toccare il tasto sensore  finché si accende il simbolo .
- Toccare il tasto sensore  finché il LED a destra esterno è acceso.
- Toccare il tasto sensore  finché è acceso 2h.
- Chiudere il cassetto.

Il riscaldamento e la ventola funzionano solo quando il cassetto è chiuso poiché esso è dotato di un interruttore a contatto.

Prima messa in funzione

L'apparecchio si spegne automaticamente dopo 2 ore.

I componenti in metallo sono stati trattati con un apposito prodotto protettivo. Per questo al primo riscaldamento è possibile che si generino degli odori. Odori ed eventuali fumi scompaiono dopo poco tempo e non sono segni di un errato allacciamento o di un guasto.

Durante questo tempo, provvedere a una buona aerazione della cucina.

Modalità di utilizzo

Modalità

Con il tasto sensore  si sceglie la funzione. Il relativo simbolo si accende:

-  Scaldare tazze/bicchieri
-  Scaldare piatti/stoviglie di portata
-  Tenere in caldo pietanze
-  Cottura a basse temperature

La modalità selezionata per ultima rimane automaticamente impostata alla successiva accensione ed è visualizzata a display.

L'apparecchio è dotato di una ventola che distribuisce l'aria riscaldata nel cassetto. Con le modalità "Scaldare tazze/bicchieri" e "Scaldare piatti/stoviglie di portata" la ventola è costantemente accesa mentre con le modalità "Tenere in caldo pietanze" e "Cottura a basse temperature" funziona a intervalli.

È possibile tenere in caldo le pietanze e scaldare le stoviglie contemporaneamente.

Utilizzare a tale scopo la modalità "Tenere in caldo pietanze".

Attenzione! Le stoviglie necessitano di più tempo per scaldarsi, ma possono anche diventare molto calde!

Impostazioni della temperatura

A ogni modalità è associata un'area della temperatura. Le temperature proposte impostate sono in grassetto. Toccando il tasto sensore  la temperatura può essere modificata in scatti di 5°.

La temperatura selezionata per ultima rimane automaticamente impostata alla successiva accensione ed è visualizzata a display (eccezione: Cottura a basse temperature).

Visualizzazione della temperatura	Temperatura °C *			
				
	40	60	65	65
	45	65	70	70
	50	70	75	75
	55	75	80	80
	60	80	85	85

* indicazioni approssimative della temperatura, misurate al centro del cassetto vuoto

Durata

L'apparecchio è impostato per funzionare di continuo (eccezione: Cottura a basse temperature).
Toccando il tasto sensore  è possibile selezionare una durata limitata: 1 pressione 1 ora (1 h), 2 pressioni 2 ore (2 h) ecc. fino a max. 4 ore. Con la quinta pressione si ripristina il funzionamento continuo.

Non lasciare l'apparecchio in modalità di funzionamento continuo per troppo tempo senza sorveglianza. Tempi prolungati per tenere in caldo le pietanze possono causare l'essiccazione e addirittura l'autocombustione delle stesse.

L'apparecchio è dotato di uno spegnimento di sicurezza che disattiva e spegne il cassetto dopo max. 12 ore di funzionamento continuo.

Modalità di utilizzo

Impostazione

- Aprire il cassetto.
- Accendere il cassetto Gourmet con i tasti sensori ON/OFF ①.
- Toccare il tasto sensore ☰ finché si accende la modalità desiderata.
- Per modificare la temperatura, toccare il tasto sensore 🌡 finché si accende il LED relativo alla temperatura desiderata.
- Toccare il tasto sensore ⌚ finché si accende l'indicazione delle ore desiderata.
- Chiudere il cassetto.

Il tasto sensore ON/OFF ① non deve essere coperto da impurità, sporco e liquidi. In caso contrario questo tasto non reagisce oppure è possibile che si azionino inavvertitamente dei processi.

Selezionare esclusivamente la modalità , per accertarsi che la temperatura minima necessaria (65 °C) per tenere in caldo le pietanze venga raggiunta.

La modalità serve per tenere in caldo le pietanze dopo averle preparate, quindi quando sono ancora calde. Non è adatta per riscaldare alimenti già raffreddatisi.

Procedura

- Selezionare la modalità .
- Selezionare la durata desiderata.
- Preriscaldare l'apparecchio 15 minuti per accertarsi che nel vano interno venga raggiunta la temperatura necessaria. Introdurre le stoviglie nel cassetto nella fase di preriscaldamento.
- Prelevare le stoviglie preriscaldate dal cassetto e riempirle con le pietanze calde. Per estrarre le stoviglie utilizzare sempre i guanti da cucina.
- Disporre le stoviglie nel cassetto e chiuderlo con cautela affinché gli eventuali liquidi non fuoriescano.

Suggerimenti

- Versare le pietanze calde nelle stoviglie preriscaldate. Per riscaldarle introdurre nel cassetto nella fase di preriscaldamento.
- Non coprire pietanze arrostiti o fritte che devono rimanere croccanti. Tenere in caldo queste pietanze con temperature più alte.
- Coprire con della carta stagnola o con un piatto le pietanze contenenti umidità e liquide che potrebbero formare una pellicina.
- Non riempire troppo le stoviglie altrimenti le pietanze potrebbero traboccare.

Tenere in caldo le pietanze

- Le pietanze appena preparate sono più calde delle pietanze tenute in caldo. Servire le pietanze tenute in caldo su piatti preriscaldati.
- Già durante il procedimento di cottura gli alimenti perdono sostanze nutritive. Questo fenomeno continua anche quando vengono tenuti in caldo. Più a lungo si tengono in caldo le pietanze, maggiore è la perdita di sostanze nutritive.
- Consigliamo di non tenere in caldo troppo a lungo le pietanze altrimenti la cottura continua.
- Non aprire e chiudere il cassetto agendo con forza. In questo caso i liquidi contenuti nei recipienti potrebbero traboccare e finire nella fessura di aerazione.
- Se il cassetto viene aperto troppe volte le pietanze possono raffreddarsi.

Tenere in caldo le pietanze

Impostazioni

Alimenti	Stoviglie	Coprire le stoviglie	Temperatura con impostazione 	Posizione	
				Fondo	Griglia d'appoggio*
Bistecca al sangue	Piatto	no	    	x	x
Sformati/Gratin	Stampo per gratin	sì	    	x	
Arrostire	Piatto	sì	    	x	
Piatto unico	Pentola	sì	    	x	
Bastoncini di pesce	Padella	no	    	x	
Carne al sugo	Pentola	sì	    	x	
Verdure con sughetto	Pentola	sì	    	x	
Spezzatino	Pentola	sì	    	x	
Purè di patate	Pentola	sì	    	x	
Menù	Piatto	sì	    	x	
Patate al forno/ Patate lesse	Piatto/pentola	sì	    	x	
Cotoletta impanata	Padella	no	    	x	
Frittata/ frittella di patate	Piatto	no	    	x	x
Pizza	Piatto	no	    	x	
Insalata di patate	Pentola	sì	    	x	
Salsa/sugo	Pentola	sì	    	x	
Strudel	Piatto	no	    	x	
Riscaldare pane bianco	-	no	    	x	x
Riscaldare panini	-	no	    	x	x

* in base al modello di apparecchio

Scaldare stoviglie

- Distribuire se possibile le stoviglie su tutta la superficie. Troppi piatti impilati si scaldano più lentamente rispetto alle stoviglie disposte singolarmente. Se non è possibile evitare di introdurre nel cassetto i piatti impilati, cercare eventualmente di introdurli un po' prima. Utilizzare la griglia d'appoggio (in base al modello di apparecchio).
- Non posizionare piatti grandi davanti alle fessure di aerazione per non ostruirle. Le stoviglie non si riscalderebbero in modo uniforme.
- Per le tazze e i bicchieri selezionare esclusivamente la modalità , per essere certi che la temperatura massima (60 °C) non venga superata.
- Le stoviglie riscaldate perdono rapidamente la temperatura raggiunta. Quindi prelevarle dal cassetto solo poco prima dell'utilizzo.

Tempi di riscaldamento

I tempi di riscaldamento dipendono da diversi fattori.

- Materiale e spessore delle stoviglie
- Carico
- Sistemazione nel cassetto
- Temperatura impostata

Non è quindi possibile dare indicazioni esatte.

Si possono utilizzare come riferimento i seguenti valori indicativi:

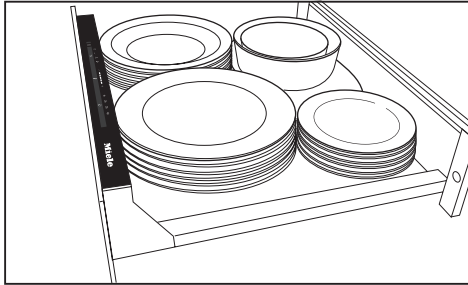
Con l'impostazione  il riscaldamento uniforme di

- coperti per 6 persone dura ca. 30 -35 minuti.
- coperti per 12 persone dura ca. 40 - 45 minuti.
- L'impostazione più appropriata per le proprie esigenze può essere trovata facendo delle prove concrete.

Capacità di carico

La capacità di carico dipende dalle misure delle stoviglie e dal loro peso.

Non sovraccaricare il cassetto. Il cassetto ha una portata massima di **25 kg**.



ESW 6114 / ESW 6214

I seguenti esempi danno solo delle indicazioni.

– Coperti per 6 persone:

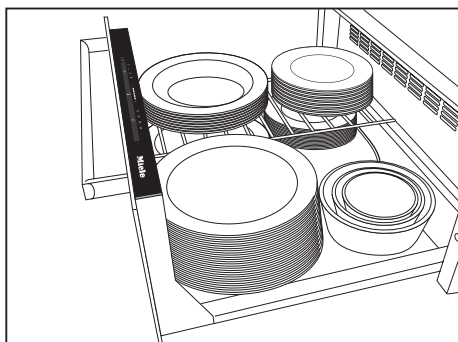
6 piatti piani	Ø 26 cm
6 piatti fondi	Ø 23 cm
6 piatti da dessert	Ø 19 cm
1 piatto di portata ovale	32 cm
1 terrina	Ø 16 cm
1 terrina	Ø 13 cm

oppure rispettivamente

- 12 piatti piani Ø 26 cm
- 18 piatti fondi Ø 23 cm
- 16 tazze per brodo Ø 10 cm
- 6 piatti piani Ø 26 cm
- 6 piatti fondi Ø 23 cm
- 6 piatti da pizza Ø 36 cm
- 72 tazzine da caffè Ø 5,9 cm
- 30 tazze da cappuccino Ø 8,8 cm
- 30 bicchieri da tè Ø 6,7 cm / 8 cm di altezza

Scaldare stoviglie

ESW 6129 / ESW 6229



I seguenti esempi danno solo delle indicazioni.

- Coperti per 12 persone:
 - 12 piatti piani Ø 26 cm
 - 12 piatti fondi Ø 23 cm
 - 12 piatti da dessert Ø 19 cm
 - 1 piatto di portata ovale 32 cm
 - 1 terrina Ø19 cm
 - 1 terrina Ø16 cm
 - 1 terrina Ø 13 cm

oppure rispettivamente

- 40 piatti piani Ø 26 cm
- 60 piatti fondi Ø 23 cm
- 45 tazze per brodo Ø 10 cm
- 20 piatti piani Ø 26 cm
- 20 piatti fondi Ø 23 cm
- 20 piatti da pizza Ø 36 cm
- 142 tazzine da caffè Ø 5,9 cm
- 90 tazze da cappuccino Ø 8,8 cm
- 30 bicchieri da tè Ø 6,7 cm / 8 cm di altezza

È possibile aumentare la superficie di carico utilizzando la griglia d'appoggio in dotazione. La griglia può essere posizionata a piacere. Eventualmente si possono utilizzare anche due griglie, posizionandone una a sinistra e una a destra. La seconda griglia può essere acquistata presso l'assistenza tecnica o i rivenditori autorizzati Miele (v. capitolo "Accessori su richiesta").

Cottura a basse temperature

Con la modalità della cottura a basse temperature si può cuocere la carne a una temperatura molto bassa per una durata lunga. Con questo tipo di preparazione la carne si cuoce delicatamente, perde pochi liquidi e rimane succosa e tenera.

Questo metodo di cottura è particolarmente adatto per grandi pezzi di carne tenera. Determinante per ottenere ottimi risultati di cottura è la qualità della carne.

Si consiglia di utilizzare una sonda termometrica reperibile in commercio per visualizzare la temperatura interna. In questo modo la carne può essere cotta con la massima precisione.

La sonda termometrica del forno a vapore combinato e del forno Miele non può essere utilizzata nel cassetto Gourmet.

Temperatura interna

Nel cassetto Gourmet si può cuocere con una temperatura interna max. di 70°C. La carne, la cui temperatura interna deve essere maggiore di 70°C, non può essere preparata nel cassetto Gourmet.

Il grado della temperatura interna indica il grado di cottura all'interno della carne. Più bassa è la temperatura interna, meno risulta cotta la carne:

45-50°C = poco cotta

55-60 °C = media cottura

65 °C = ben cotta

Durata

La durata della cottura dipende dalle dimensioni della carne e può essere compresa tra 1 e 6 ore.

Alla durata selezionabile è aggiunto anche un tempo di riscaldamento di 15 minuti.

Esempio: durata selezionata 1 h, tempo di funzionamento effettivo 1 ora e 15 minuti.

Indicazioni per la cottura a basse temperature

- La carne deve essere frollata bene.
- Determinante per ottenere ottimi risultati di cottura è la qualità della carne.

Cottura a basse temperature

- La carne inoltre deve essere a temperatura ambiente. Togliere la carne quindi fuori dal frigorifero ca. 1 ora prima di prepararla.
- Arrostitore la carne su tutti i lati a fiamma alta.

Procedura

- Selezionare la modalità Cottura a basse temperature .

L'apparecchio si preriscalda automaticamente per 15 minuti e poi funziona con la temperatura preimpostata di 85°C e per la durata preimpostata di 4 ore (impostazione roastbeef, media cottura, 1 kg, ca. 3 cm di altezza).

- Arrostitore la carne su tutti i lati a temperatura molto alta durante la fase di riscaldamento.
- Disporre la carne in un recipiente resistente alle alte temperature.
- Introdurre la sonda termometrica nella carne in modo che la punta dell'asticella metallica sia posizionata al centro del nucleo della carne. Fare attenzione che non tocchi le ossa oppure che non venga inserita in uno strato di grasso altrimenti il risultato potrebbe essere falsato.

- Sistemare il recipiente sulla base del cassetto.

Se si desidera cuocere con altre impostazioni, attenersi alle indicazioni della seguente tabella.

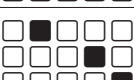
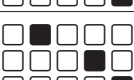
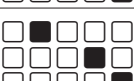
- Selezionare la modalità Cottura a basse temperature .
- Selezionare la temperatura desiderata.
- Selezionare la durata desiderata.

Suggerimenti

- La carne può essere tagliata immediatamente. Non è necessario farla riposare.
- Per le basse temperature di cottura e interna la carne può essere facilmente tenuta in caldo lasciandola nel vano cottura fino al consumo. Il risultato di cottura non ne risente.
- Servire la carne su piatti preriscaldati affinché non si raffreddi rapidamente.

Cottura a basse temperature

Tabella di cottura

Tipo di carne	Tempo di inizio cottura in minuti	Temperatura interna* °C	Tempo di cottura in minuti	Temperatura con impostazione 
Manzo				
Filetto ca. 1200 g	4-6 in tutto 6-8 in tutto 8 in tutto	45-50 55-60 65	105-135 160-190 195-225	
Filetto ca. 600 g	4-6 in tutto 6-8 in tutto 8 in tutto	45-50 55-60 65	90-120 130-155 160-190	
Medaglioni altezza 3-4 cm	1 per lato 1-2 per lato 2 per lato	45-50 55-60 65	40-50 60-80 90-110	
Roastbeef ca. 400 g	4-6 in tutto 6 in tutto 8 in tutto	45-50 55-60 65	90-120 120-145 145-175	
Roastbeef ca. 600 g	4 in tutto 6-8 in tutto 8 in tutto	45-50 55-60 65	115-135 150-180 225-255	
Roastbeef ca. 1,5 kg	8 in tutto 8-10 in tutto 10-12 in tutto	45-50 55-60 65	120-150 250-280 300-330	
Costata di manzo ca. 180 g	1 per lato 1-2 per lato 2 per lato	45-50 55-60 65	50-60 80-90 120-140	
Vitello				
Filetto ca. 1200 g	5 in tutto 6 in tutto 6-7 in tutto	45-50 55-60 65	115-145 150-180 155-185	
Filetto ca. 600 g	4-6 in tutto 6 in tutto 6-8 in tutto	45-50 55-60 65	75-95 90-120 125-155	
Medaglioni altezza 3-4 cm	1 per lato 1-2 per lato 2 per lato	45-50 55-60 65	40-50 60-80 90-110	
Bistecca ca. 160 g altezza 2 cm	1 per lato 1-2 per lato 2 per lato	45-50 55-60 65	35-50 60-80 75-90	

* 45-50 °C poco cotta / 55-60 °C media cottura/ 65 °C ben cotta

Cottura a basse temperature

Tipo di carne	Tempo di inizio cottura in minuti	Temperatura interna* °C	Tempo di cottura in minuti	Temperatura con impostazione 
Maiale				
Filetto ca. 350 g	5-6 in tutto	60 65	90-110 120-140	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
Carrè di maiale disossato ca. 700 g	6-8 in tutto	65	180-200	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Carrè di maiale disossato ca. 1,5 kg	8 in tutto	65	195-225	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Arrosto di maialino ca. 1,5 kg	8-10 in tutto	65	210-240	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Arrosto di maialino ca. 700 g	6-8 in tutto	65	180-210	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Medaglioni altezza ca. 4 cm	2 per lato 2-3 per lato	60 65	75-95 100-120	☐ ☐ ☐ ☒ ☐
Rotolo ca. 150 g ½ cm di altezza	4-6 in tutto	65	150-180	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Costine di maiale	4-6 per lato	65	165-195	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Volatili				
Petto d'anatra ca. 350 g	5-6 in tutto	65 70	45-65 80-95	☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Petto di pollo ca. 160 g	2-3 per lato	70	45-60	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Petto di pollastro ca. 250 g	2-3 per lato	70	60-80	☐ ☐ ☐ ☐ ☒
Petto di tacchino ca. 800 g	6-8 in tutto	70	150-180	☐ ☐ ☐ ☐ ☒

* Maiale = 60 °C media cottura/ 65 °C ben cotto
Petto d'anatra = 65 °C media cottura/ 70 °C ben cotto

Cottura a basse temperature

Tipo di carne	Tempo di inizio cottura in minuti	Temperatura interna* °C	Tempo di cottura in minuti	Temperatura con impostazione 	Stoviglie
Agnello					
Carrè di agnello ca. 170 g	3 in tutto 4 in tutto	60 65	90–100 110–130		Recipiente resistente alle alte temperature
Carrè di agnello ca. 400 g	3–4 in tutto 4–6 in tutto	60 65	100–130 120–150		Recipiente resistente alle alte temperature
Sella d'agnello disossata ca. 600 g	4 in tutto 6 in tutto	60 65	90–120 130–160		Recipiente resistente alle alte temperature
Coscia di agnello disossata ca. 1,2 kg	8–10 in tutto	65	330–360		Casseruola/ padella
Selvaggina					
Medaglioni di cervo altezza 3-4 cm	1–2 per lato 2 per lato	60 65	80–100 110–140		Recipiente resistente alle alte temperature
Sella di cervo disossata ca. 800 g	5–6 in tutto 6–8 in tutto	60 65	135–150 165–180		Recipiente resistente alle alte temperature
Sella di capriolo disossata ca. 800 g	4 in tutto 6 in tutto	60 65	120–135 150–165		Recipiente resistente alle alte temperature
Coscia di lepre ca. 250 g	5–7 in tutto	65	210–230		Casseruola/ padella
Arrosto di cinghiale ca. 600 g	6–8 in tutto	70	190–220		Casseruola/ padella

* Agnello = 60 °C media cottura/ 65 °C ben cotto

Selvaggina= 60 °C media cottura/ 65 °C ben cotta/ 70 °C ben cotta

Usi diversi

Alimenti	Stoviglie	Coprire le stoviglie	Temperatura con impostazio- ne 	Temperatura con impostazio- ne 	Posizione		Durata in ore: min
					Fondo	Griglia d'appoggio*	
Scongellare frutta in bacche	Fondina/ piatto	no	☒ ☐ ☐ ☐ ☐		x		0:50
Sciogliere gelatina	Fondina	no	☐ ☐ ☐ ☐ ☒		x	x	0:15
Lievitazione impasto	Fondina	sì con piatto		☒ ☐ ☐ ☐ ☐	x		0:30
Preparare lo yogurt	Vasetti di yogurt con co- perchio	-		☐ ☒ ☐ ☐ ☐	x		5:00
Terminare la cottura del riso al latte	Pentola	sì con co- perchio	☐ ☐ ☐ ☐ ☒		x	x	0:40
Fondere il cioccolato	Fondina	no	☐ ☐ ☐ ☐ ☒		x	x	0:20
Scongellare verdure sur- gelate	Fondina	no	☐ ☐ ☒ ☐ ☐		x		1:00

* in base al modello di apparecchio

La modalità CVA consente di utilizzare il cassetto Gourmet allacciandolo alla presa di una macchina per il caffè. Per questo occorre un cavo di alimentazione specifico (v. Accessori su richiesta) da richiedere presso l'assistenza tecnica o i rivenditori autorizzati Miele.

Particolarità della modalità CVA:

- la modalità "Riscaldare tazze/bicchieri" non può essere modificata.
- La durata di funzionamento non può essere modificata.
- Lo spegnimento di sicurezza è disattivato.

Attivare la modalità CVA

La modalità CVA può essere attivata solamente se il cassetto è spento.

- Allacciare il cassetto alla macchina per il caffè.
- Toccare il tasto sensore ☺.
- Toccare anche il tasto sensore ON/OFF ①.
- Tenere premuti i due tasti sensori finché i due simboli esterni dell'indicazione del tempo e del simbolo ☺ sono accesi contemporaneamente.



Disattivare la modalità CVA

- Toccare il tasto sensore ☺.
- Toccare anche il tasto sensore ON/OFF ①.
- Tenere premuti entrambi i tasti sensori finché tutti i simboli sono spenti.

Pulizia e manutenzione



Pericolo di ferirsi.

Il vapore di un apparecchio di pulizia a vapore può giungere alle parti conducenti tensione e causare un corto circuito.

Per pulire l'apparecchio non utilizzare mai un apparecchio a vapore.

Pericolo di danneggiamento.

Se si utilizzano detersivi non adatti si possono danneggiare le superfici. Per la pulizia utilizzare esclusivamente detersivi normalmente usati in ambito domestico.

Pulire e asciugare l'intero apparecchio dopo ogni impiego. Allo scopo farlo raffreddare sufficientemente.

Frontale / interno

Pulire subito sporco e impurità dal frontale.

Sporco e impurità se rimangono depositati a lungo diventano molto difficili, se non impossibili, da togliere e possono alterare nonché decolorare le superfici.

Pulire il cassetto con una spugna pulita, detersivo per i piatti e acqua calda. Alla fine asciugare con un panno morbido. Per la pulizia è adatto anche un panno in microfibra leggermente inumidito senza detersivo.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Eventuali graffi su superfici in vetro possono causarne la rottura.

Se vengono a contatto con detersivi non adatti, tutte le superfici possono subire alterazioni o decolorazioni.

Il tasto sensore ON/OFF ① non deve essere coperto da impurità, sporco e liquidi. In caso contrario questo tasto non reagisce oppure è possibile che si azionino inavvertitamente dei processi.

Per non danneggiare le superfici, non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri
- prodotti anticalcare
- detergenti abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, paste per pulire,
- prodotti contenenti solventi
- detergenti per acciaio inox
- detergenti per lavastoviglie
- spray per forno
- detergenti per vetro
- spugne dure abrasive e spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti,
- raschietti di metallo taglienti.

Base antiscivolo

Togliere la base antiscivolo per pulirla.

- La base va lavata esclusivamente a mano con acqua calda e detersivo delicato per i piatti. Alla fine asciugare con un panno.

La base antiscivolo deve essere inserita nel cassetto solo quando è perfettamente asciutta.

Lavare la base solo a mano, mai in lavastoviglie né in lavatrice.

Non asciugarla mai nel forno.

Guasti, cosa fare?

La maggior parte delle anomalie che si possono verificare durante l'uso quotidiano della macchina può essere eliminata personalmente. Evitando di chiamare l'assistenza tecnica, si risparmiano tempo e denaro.

La seguente panoramica serve di supporto per riconoscere ed eliminare le cause di determinati guasti. Tenere tuttavia presente che:

 Le riparazioni possono essere eseguite solamente da personale specializzato. Se non effettuate correttamente, queste possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non riscalda.	La spina dell'apparecchio è correttamente inserita nella presa elettrica.	Infilare la spina nella presa.
	È scattato il fusibile/È saltato l'interruttore generale dell'impianto elettrico.	Attivare il fusibile/Ripristinare l'interruttore dell'impianto elettrico (protezione minima v. targhetta dati). Se dopo il reinserimento dell'interruttore automatico principale l'apparecchio non dovesse ancora mettersi in funzione, richiedere l'intervento di un elettricista o del servizio di assistenza tecnica.
La pietanza non è sufficientemente calda.	La modalità "Tenere in caldo pietanze"  non è impostata.	Impostare la modalità corretta.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare una temperatura più alta.
	Le fessure di aerazione sono ostruite.	Accertarsi che l'aria possa circolare.
La pietanza è troppo calda.	La modalità "Tenere in caldo pietanze"  non è impostata.	Impostare la modalità corretta.
	La temperatura impostata è troppo alta.	Impostare una temperatura più bassa.
Le stoviglie non sono sufficientemente calde.	La modalità "Scaldare piatti/stoviglie di portata"  non è impostata.	Impostare la modalità corretta.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare una temperatura più alta.
	Le fessure di aerazione sono ostruite.	Accertarsi che l'aria possa circolare.
	Le stoviglie non sono state riscaldate a sufficienza.	La durata relativa al riscaldamento delle stoviglie è influenzata da diversi fattori (v. capitolo "Scaldare le stoviglie").

Problema	Possibile causa	Rimedio
Le stoviglie sono troppo calde.	La modalità "Scaldare piatti/stoviglie di portata ☺ o Scaldare tazze/bicchieri ☐ non è impostata.	Impostare la modalità corretta.
	La temperatura impostata è troppo alta.	Impostare una temperatura più bassa.
Rumori nel corso del funzionamento	I rumori provengono dalla ventola che garantisce la distribuzione uniforme della calore. Con la modalità "Tenere in caldo pietanze" e "Cottura a basse temperature" la ventola funziona a intervalli.	Non si tratta di un guasto.

Accessori su richiesta

Miele offre un vasto assortimento di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione adatti all'apparecchio in dotazione.

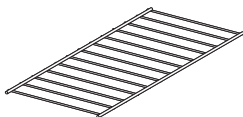
Questi prodotti possono essere facilmente ordinati tramite internet al sito www.miele-shop.com.



In alternativa sono reperibili presso il servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele (v. retro) o presso il proprio rivenditore Miele di fiducia.

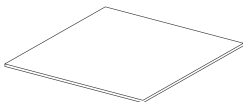
Griglia

Per aumentare la capacità del cassetto



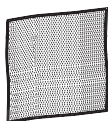
Base antiscivolo

La base antiscivolo serve a impedire che le stoviglie si muovano quando si apre e si chiude il cassetto.



Panno in microfibra

Elimina impronte e sporco leggero.



Istruzioni di sicurezza per il montaggio

► Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica confrontare assolutamente i dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta con quelli della rete elettrica. Se i dati non dovessero corrispondere l'apparecchio potrebbe danneggiarsi. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.

► Fare in modo che la presa sia accessibile anche una volta che l'apparecchio è stato incassato.

► Lo scaldastoviglie/scaldavivande Gourmet può essere installato solo in combinazione con gli apparecchi indicati dal produttore. Se viene combinato con altri apparecchi decade il diritto alla garanzia, poiché non è garantito il suo corretto funzionamento.

► Per incassare il cassetto Gourmet e l'apparecchio con cui viene combinato, il mobile deve essere dotato di un ripiano fisso che garantisce sufficiente portata per entrambi gli apparecchi.

► L'apparecchio con cui viene combinato viene posizionato senza ripiano intermedio direttamente sul cassetto Gourmet incassato.

► L'apparecchio deve essere incassato in modo che

- il contenuto delle stoviglie possa essere visibile. Solo in questo modo è possibile evitare di ustionarsi a causa del traboccare di pietanze molto calde.
- per estrarre il cassetto vi sia spazio sufficiente.

► Il cassetto Gourmet viene fornito in due varianti che si distinguono per l'altezza. La **misura della nicchia** necessaria si ottiene con la misura d'incasso del cassetto Gourmet più la misura d'incasso dell'apparecchio da combinare a esso.

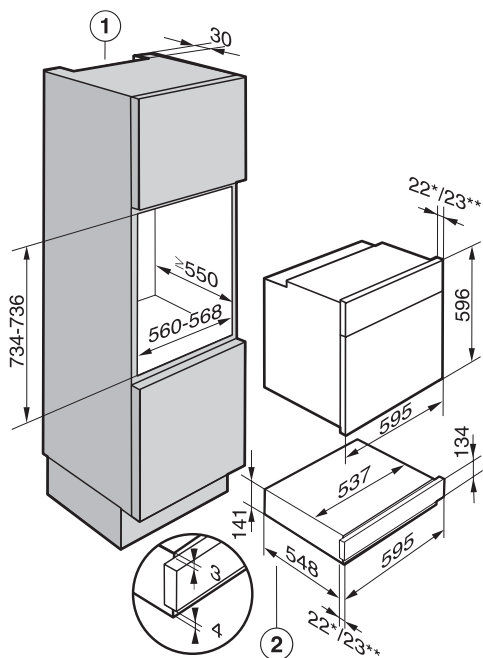
Osservare scrupolosamente le istruzioni d'uso e di montaggio relative all'apparecchio da combinare con lo scaldavivande.

Tutte le misure sono indicate in mm.

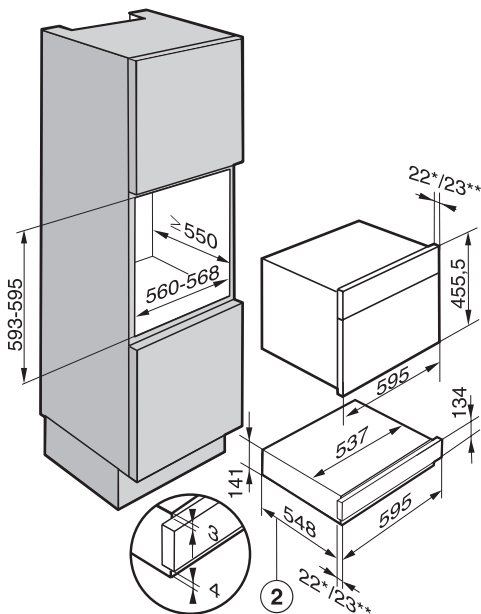
Misure d'incasso

ESW 6114 / ESW 6214

Forni da incasso



Forno a microonde compatto

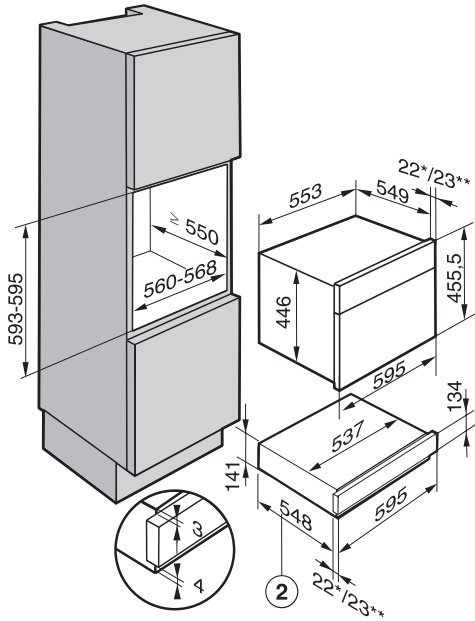


- ① Intaglio necessario per l'aerazione se l'apparecchio è combinato con un forno pirolitico.
- ② Misura di incasso comprensiva di spina per l'alimentazione elettrica.
Lunghezza cavo di alimentazione: 2200 mm

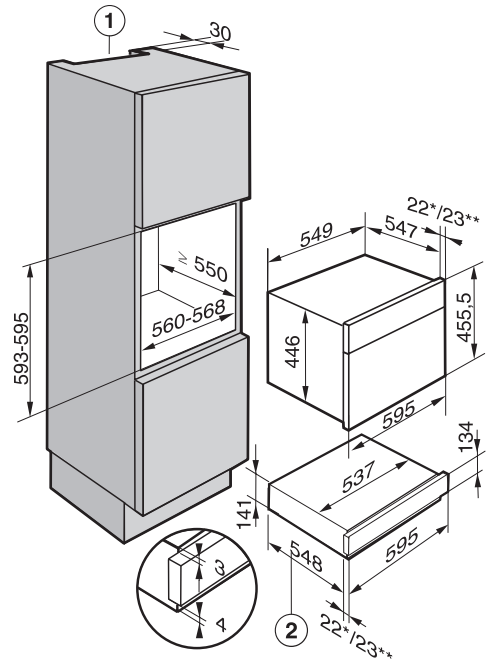
* Apparecchi con frontale in vetro

** Apparecchi con frontale in metallo

Forno a vapore



Forno a vapore con forno DGC 6300 / DGC 6400



② Misura di incasso comprensiva di spina per l'alimentazione elettrica. Lunghezza cavo di alimentazione: 2200 mm

* Apparecchi con frontale in vetro

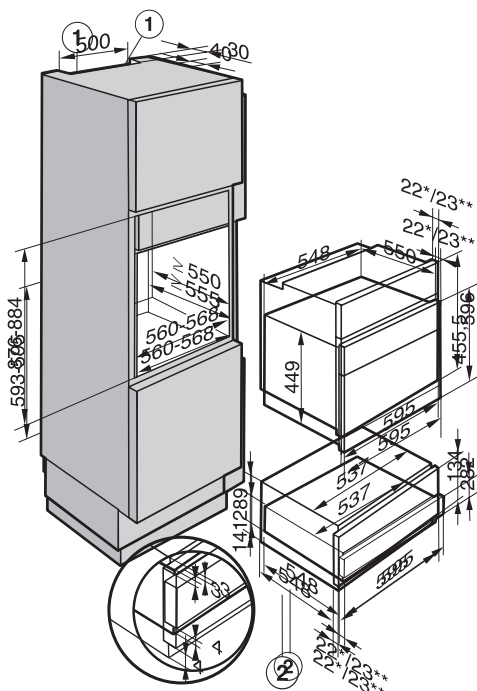
** Apparecchi con frontale in metallo

① Intaglio per l'aerazione per la combinazione con un forno a vapore con forno.

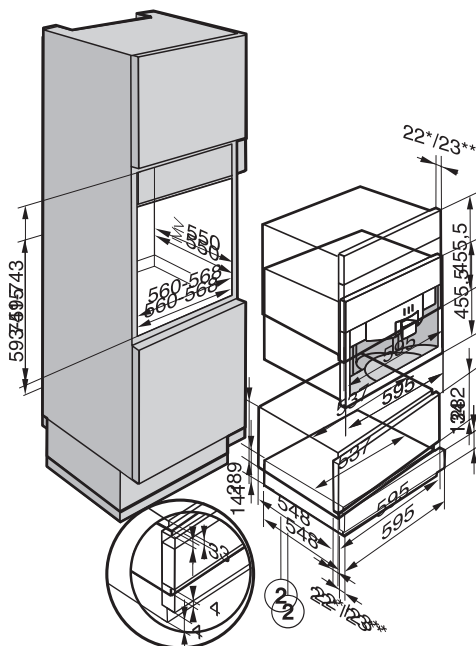
② Misura di incasso comprensiva di spina per l'alimentazione elettrica. Lunghezza cavo di alimentazione: 2200 mm

Misure d'incasso

Forno a vapore con forno DGC 6500 / DGC 6600 / DGC 6800



Macchina per il caffè



① Intaglio per l'aerazione per la combinazione con un forno a vapore con forno.

② Misura di incasso comprensiva di spina per l'alimentazione elettrica.
Lunghezza cavo di alimentazione:
2200 mm

② Misura di incasso comprensiva di spina per l'alimentazione elettrica.
Lunghezza cavo di alimentazione:
2200 mm

* Apparecchi con frontale in vetro

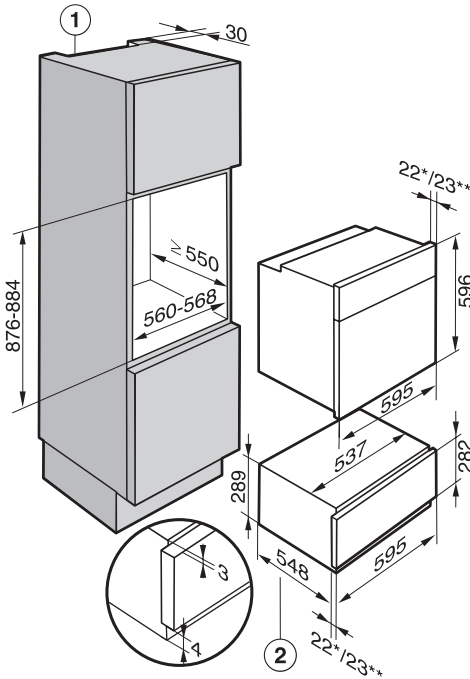
** Apparecchi con frontale in metallo

* Apparecchi con frontale in vetro

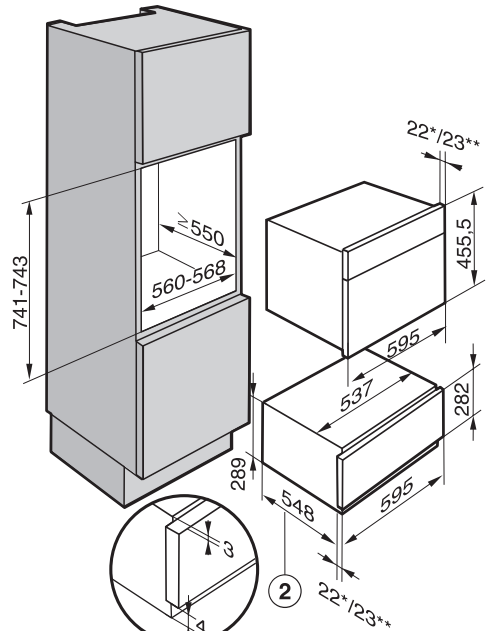
** Apparecchi con frontale in metallo

ESW 6129 / ESW 6229

Forni da incasso



Forno a microonde compatto



① Intaglio necessario per l'aerazione se l'apparecchio è combinato con un forno pirolitico.

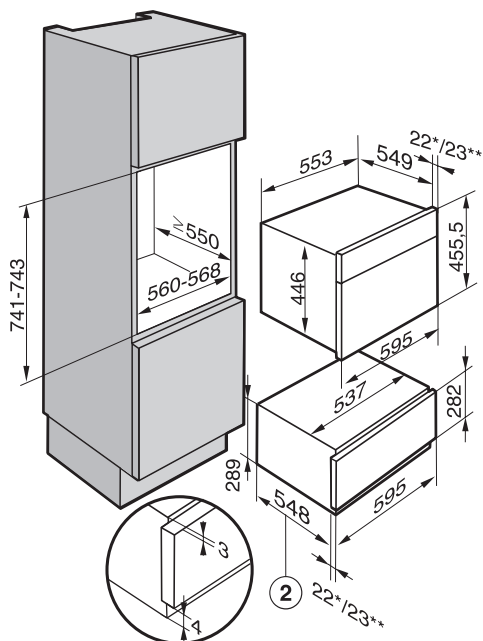
② Misura di incasso comprensiva di spina per l'alimentazione elettrica.
Lunghezza cavo di alimentazione:
2200 mm

* Apparecchi con frontale in vetro

** Apparecchi con frontale in metallo

Misure d'incasso

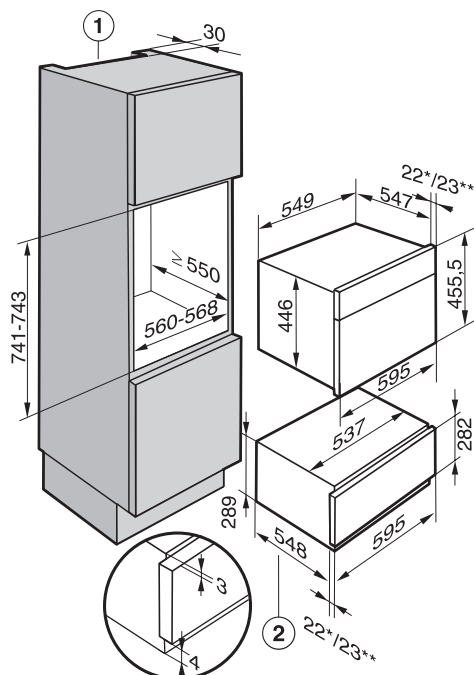
Forno a vapore



* Apparecchi con frontale in vetro

** Apparecchi con frontale in metallo

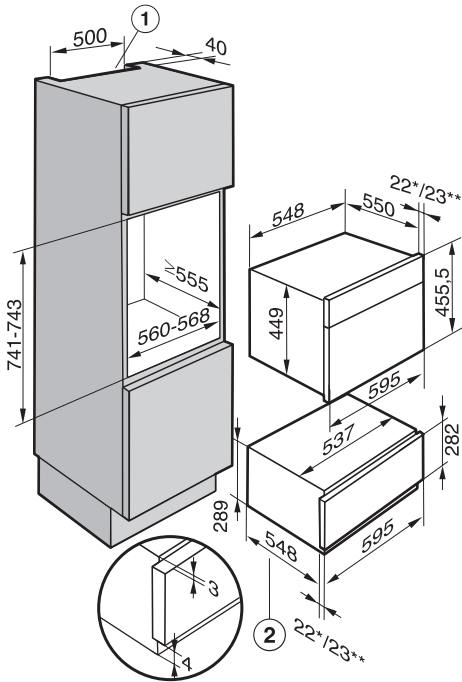
Forno a vapore con forno DGC 6300 / DGC 6400



① Intaglio per l'aerazione per la combinazione con un forno a vapore con forno.

② Misura di incasso comprensiva di spina per l'alimentazione elettrica.
Lunghezza cavo di alimentazione:
2200 mm

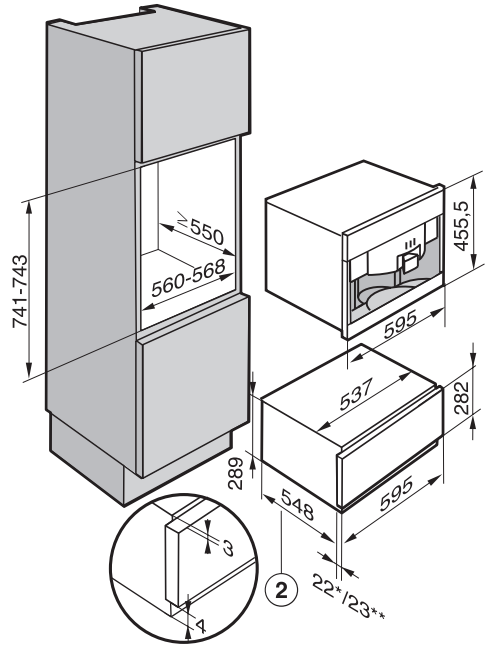
Forno a vapore con forno DGC 6500 / DGC 6600 / DGC 6800



① Intaglio per l'aerazione per la combinazione con un forno a vapore con forno.

② Misura di incasso comprensiva di spina per l'alimentazione elettrica.
Lunghezza cavo di alimentazione:
2200 mm

Macchina per il caffè



② Misura di incasso comprensiva di spina per l'alimentazione elettrica.
Lunghezza cavo di alimentazione:
2200 mm

* Apparecchi con frontale in vetro

** Apparecchi con frontale in metallo

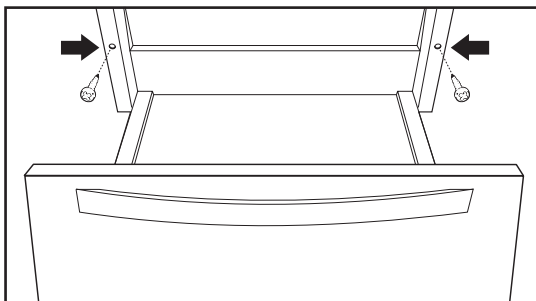
* Apparecchi con frontale in vetro

** Apparecchi con frontale in metallo

Fissare l'apparecchio

Accertarsi che la superficie di posizionamento dell'apparecchio sia pulito e piano. Solo in questo modo se ne garantisce il funzionamento ottimale.

- Infilare l'apparecchio nel mobile fino al listello deviafumane e registrarlo perpendicolarmente.
- Aprire il cassetto e fissarlo alle pareti laterali del mobile con le 2 viti in dotazione.



- Incassare l'apparecchio a esso combinato tenendo conto delle indicazioni contenute nelle relative istruzioni d'uso e di montaggio.

Si consiglia di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica con una presa. In questo modo si facilitano gli interventi dell'assistenza tecnica.

Fare in modo che la presa sia accessibile anche una volta che l'apparecchio è stato incassato/posizionato.

Se l'allacciamento non è eseguito mediante presa elettrica, rivolgersi a un elettricista che sia a conoscenza delle normative locali e delle normative supplementari emanate dall'azienda elettrica di zona e che effettui il lavoro nel rispetto delle stesse.

Qualora la presa non fosse più accessibile dopo l'incasso oppure fosse previsto un allacciamento fisso, da parte dell'installatore deve essere predisposto un dispositivo di separazione per ogni polo. Valgono come dispositivi di separazione gli interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm quali interruttori LS, valvole e teleruttori.

Se si rende necessario sostituire il cavo di alimentazione perché danneggiato, usare un cavo elettrico tipo H 05 VV-F (isolato in PVC) reperibile presso Miele o il servizio di assistenza.

I **dati necessari per l'allacciamento** si rilevano dalla **targhetta dati**. Queste indicazioni devono corrispondere a quelle della rete elettrica.

Allacciamento elettrico

Miele rende noto che non si assume alcuna responsabilità per danni diretti o indiretti causati da un incasso scorretto dell'apparecchio oppure da un allacciamento non a norma.

Non risponde inoltre dei danni (ad es. scossa elettrica) causati dalla mancanza o dall'interruzione della conduttività di messa a terra.

Dopo il montaggio tutte le parti dell'apparecchio devono essere isolate affinché non possano verificarsi incidenti durante il funzionamento.

Potenza assorbita

v. targhetta dati

Allacciamento e protezione

AC 230 V / 50 Hz

Interruttore di sovraccarico 10 A

Caratteristica di stacco tipo B o C

Interruttore differenziale (salvavita)

Per maggiore sicurezza il VDE raccomanda di preporre all'apparecchio un interruttore automatico differenziale (salvavita) con corrente di stacco corrispondente a 30 mA. Con una protezione di ≤ 100 mA, dopo un prolungato fermo dell'apparecchio può scattare l'interruttore automatico differenziale.

Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica

Per staccare l'apparecchio dalla rete, a seconda dell'installazione procedere come descritto di seguito:

- **Fusibili**

estrarre completamente i fusibili dai cappelli filettati oppure

- **Protezioni automatiche**

premere il pulsante di controllo (rosso),
finché fuoriesce il pulsante centrale (nero)

oppure

- **Protezioni da incasso**

(interruttore automatico

con caratteristiche di disinserimento del tipo B o C):

portare la leva da 1 (acceso) a 0 (spento) o:

- **Interruttore automatico differenziale**

(salvavita) portare l'interruttore principale da 1 (accensione) a 0 (spegnimento) oppure premere il tasto di controllo.

Dopo la separazione accertarsi che non ci possa essere collegamento con la rete elettrica.

Assistenza tecnica, targhetta dati, garanzia

In caso di guasti rivolgersi

- a un rivenditore specializzato Miele

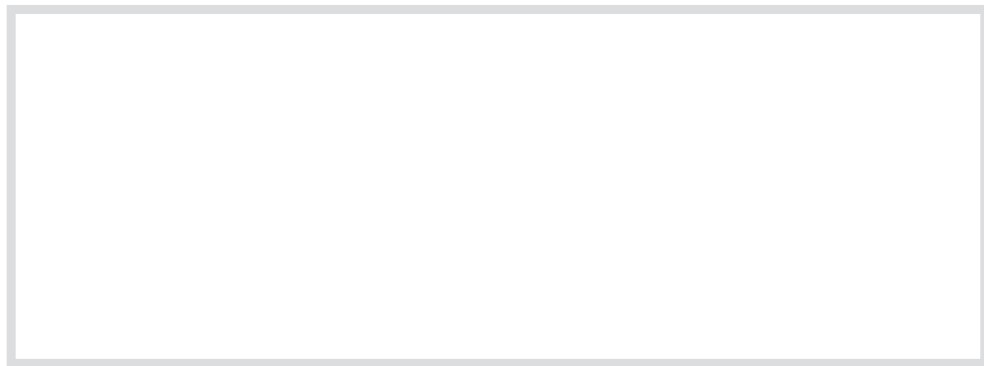
oppure

- al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele.

Il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica è indicato sul retro di copertina.

Indicare sempre il modello e il numero dell'apparecchio. Questi dati possono essere rilevati dalla targhetta dati allegata.

Incollare qui l'allegata targhetta dati. Accertarsi che la definizione del modello dell'apparecchio corrisponda alle indicazioni riportate sulla copertina delle presenti istruzioni d'uso.



Informazioni importanti sulla garanzia

Ogni elettrodomestico è coperto da garanzia totale nei termini contemplati nel relativo libretto. La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per il diritto di chiamata. Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Miele

Gentile Cliente, La ringraziamo per aver scelto un prodotto Miele. Con il Suo nuovo acquisto Lei entra in un mondo esclusivo di qualità e servizi. Registri il Suo prodotto sul sito www.miele.it o chiami il Numero Unico del Servizio Clienti Miele e richiedi il Miele Welcome Service per la verifica della corretta installazione del Suo elettrodomestico da parte di un tecnico specializzato direttamente a casa Sua.



Servizio Clienti
199.155.155

Al costo massimo di 14 cent/min da rete fissa e in media 35 cent/min da cellulare.

Gli operatori specializzati Miele sono a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti e per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.



Contact Center
899-809050

Lunedì - Venerdì ore 8-18

Da rete fissa Telecom 22,93 cent/min + 10,33 cent alla risposta; da altre reti rivolgersi al proprio operatore. Richiedere eventualmente l'abilitazione al gestore telefonico.

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27



www.miele.it
info@miele.it

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.



www.miele-shop.com

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

Salvo modifiche e/o omissioni tipografiche / 0813

M.-Nr. 09 604 800 / 00

